

## 红砂糖

○钱续坤

酸甜苦辣咸,古时亦称“甘苦酸辛咸”,现在则笼统地合称“五味”。在这“五味”中,相信大多数人的偏爱会指向“甘甜”,尤其是经历了生活的坎坷和饱受了人情的冷暖之后,许多人都会情不自禁地发出感叹:“这真是苦尽甘来啊!”

味觉上的甜,无外乎来

自生活中的糖。糖在我们乡村主要以四种形式出现,即白砂糖、红砂糖、冰糖与糖稀,其中以红砂糖最为有名。它的原因主要在于,红砂糖食得铁质和葡萄糖以及其它多糖成份,且性暖温热,具有活血化瘀的特性,所以是滋补身体的营养品,更是妇女产后坐月子的必备品。所以谁家的媳妇生了小宝宝,七大姑八大姨送的“月子礼”,绝对是少不了挂面与红糖的;主人家当然也不会怠慢这些送礼的客人,用红砂糖冲水,再每人四个荷包蛋,用托盘托着,小心翼翼地送到八仙桌之上。不要说美美地品尝,单看那暗红的糖水、雪样的蛋白、橙色的蛋黄,简直就是一种莫大的幸福。这样的四个荷包蛋,对于饥肠辘辘的肚腹而言,很快就被风卷残云,而那暗红黏稠的糖水捧在手中,大家都舍不得“下咽成渠”,砸吧那贪婪的嘴唇,有滋有味地享受,还有人恨不得把碗底的那点糖渣也舔得干干

包装成三角形的锥体;比较讲究的人家,还会裁上窄窄的一截红纸,从顶端对折而下,外面再用一根稻草或红绳将其捆扎。由于报纸的抗潮性能差,加上红砂糖本身就带有一定的黏性,结果一包糖传递不了三五家,那简陋的包装基本上就会散架。

此刻也许是孩子们最高兴的时候,因为父母亲会将那红砂糖放入锅内,以小火加热;待到冒烟时,再将红砂糖包裹在手帕或纱布里;等到眼皮可以适应纱布的温度时,按照顺时针方向慢慢热敷眼睛四周,很快就可收到吹糠见米之效。这样试过几次,顿时觉得倦意全无,神清气爽。将此偏方告知同道的三五好友,大家争相效仿,果然也是屡试不爽。

现在,随着生活水平的逐步提高,春节期间的习惯还重现“高汤煮姜汤”和再加点红糖的神效了,但想起暗红黏稠的糖水,那种煎熬中略带丝丝的焦苦味,让人觉得在舌尖上回旋,在口腔中弥漫——那是民风古朴醇厚的味道,那是我对故乡思念的味道!

在众多的野蔬当中,唯有青蒿季最长,往往持续半年之多。常见的青蒿分为两种,一是臭蒿,细叶如丝,颜色青绿,散发一种臭臭的气味,令人不爽,就连打猪的乡妹也对它敬而远之;还有一种是香蒿,主叶如剑,侧叶对称,正面墨绿,背面青粉,握在手中,软绵如丝,清香馥郁,通窍生津。采撷回家的嫩香蒿,除去硬茎干,留取嫩芽叶,洗净沥干后,剁碎,捣烂,揉团,拧去苦汁,与半熟的米粉均匀揉合,令其清香与米粉充分渗透。一般来讲,还应加些姜茉和碎蒜,如果再加点腊肉丁,那香蒿耙就锦上添花了。

农历四月,香蒿的茎干一下子窜到半人高,亭亭玉立,不生旁枝。

墨绿色的叶子围绕着主干,蒸蒸日上。顶端的嫩芽叶仍然可食,只是一般人不为之。

麒麟般的尚爷却能用

老而未老的香蒿,做一道特色的鱼味。

他用柴刀割断两尺多高的香蒿茎,

采下顶端的嫩叶,另存;

剩余的

茎干剥成三截,大约八寸,后将它们洗净沥干。尚爷非常熟练地将香蒿嫩叶填进鱼肚里,将香蒿茎干连同墨绿色的叶子,包裹在鱼身外面,然后用食盐腌制数日,再放到初夏的阳光下晾干,有如家庭制作卤咸鱼一般。因鱼的大小不同,吃法有异。小一点的鱼,可以除却香蒿茎叶,煎至焦黄,再煮熟;大一点的鱼,可以切成块状烹调。一般来讲,鱼肚中的香蒿焯水同鱼一道烹制比较好。不管是采取何种烹饪方式,这种香蒿鱼,味道特别,除了清香以外,还有一种臭鳜鱼的香味,这可能与初夏的气温有关。

有一次,我到尚爷家玩耍,正值他用燃烧的竹炭火

烤香蒿鱼,

那种香气令我的每个毛孔都充满欲望。等待几分钟后,尚爷用竹签剥离了一大块鱼肉赐予我,上面还蘸有焦黄的香蒿叶,稍许擦拭,我便狼吞虎咽。只觉得味道好,却不知道慢慢品尝,因此少了许多回味。

记忆中,我的祖母也做过香蒿鱼,因家里穷,买不起鱼,就用河沟里的小鱼腌制,佐以香蒿。可想而知,这味道当然不及尚爷烹制的好。40多年过去了,我再也没有吃过香蒿鱼。尚爷和祖母都早已离开了人世,烹制香蒿鱼成了麒麟般的绝技。我时常在梦中闻到那种特别勾人心魄的味道。

到了夏天,每家每户又想起了香蒿。大捆大捆地割回家,晒干。每到夜晚,稻床上便弥漫着被燃烧的香蒿的清香。青烟缭绕,香气迷人,而蚊蚋闻之却步。

还有一些人家,将晾干的香蒿留到腊月,摊盖在腊肉上,既遮挡了灰尘,又让腊肉生出香蒿特有的气息。食后,令人回味无穷。

农历四月,香蒿的茎干一下子窜到半人高,亭亭玉立,不生旁枝。

墨绿色的叶子围绕着主干,蒸蒸日上。顶端的嫩芽叶仍然可食,只是一般人不为之。

麒麟般的尚爷却能用

老而未老的香蒿,做一道特色的鱼味。

他用柴刀割断两尺多高的香蒿茎,

采下顶端的嫩叶,另存;

剩余的

茎干剥成三截,大约八寸,后将它们洗净沥干。尚爷非常熟练地将香蒿嫩叶填进鱼肚里,将香蒿茎干连同墨绿色的叶子,包裹在鱼身外面,然后用食盐腌制数日,再放到初夏的阳光下晾干,有如家庭制作卤咸鱼一般。因鱼的大小不同,吃法有异。小一点的鱼,可以除却香蒿茎叶,煎至焦黄,再煮熟;大一点的鱼,可以切成块状烹调。一般来讲,鱼肚中的香蒿焯水同鱼一道烹制比较好。不管是采取何种烹饪方式,这种香蒿鱼,味道特别,除了清香以外,还有一种臭鳜鱼的香味,这可能与初夏的气温有关。

有一次,我到尚爷家玩耍,正值他用燃烧的竹炭火

烤香蒿鱼,

那种香气令我的每个毛孔都充满欲望。等待几分钟后,尚爷用竹签剥离了一大块鱼肉赐予我,上面还蘸有焦黄的香蒿叶,稍许擦拭,我便狼吞虎咽。只觉得味道好,却不知道慢慢品尝,因此少了许多回味。

记忆中,我的祖母也做过香蒿鱼,因家里穷,买不起鱼,就用河沟里的小鱼腌制,佐以香蒿。可想而知,这味道当然不及尚爷烹制的好。40多年过去了,我再也没有吃过香蒿鱼。尚爷和祖母都早已离开了人世,烹制香蒿鱼成了麒麟般的绝技。我时常在梦中闻到那种特别勾人心魄的味道。

到了夏天,每家每户又想起了香蒿。大捆大捆地割回家,晒干。每到夜晚,稻床上便弥漫着被燃烧的香蒿的清香。青烟缭绕,香气迷人,而蚊蚋闻之却步。

还有一些人家,将晾干的香蒿留到腊月,摊盖在腊肉上,既遮挡了灰尘,又让腊肉生出香蒿特有的气息。食后,令人回味无穷。

农历四月,香蒿的茎干一下子窜到半人高,亭亭玉立,不生旁枝。

墨绿色的叶子围绕着主干,蒸蒸日上。顶端的嫩芽叶仍然可食,只是一般人不为之。

麒麟般的尚爷却能用

老而未老的香蒿,做一道特色的鱼味。

他用柴刀割断两尺多高的香蒿茎,

采下顶端的嫩叶,另存;

剩余的

茎干剥成三截,大约八寸,后将它们洗净沥干。尚爷非常熟练地将香蒿嫩叶填进鱼肚里,将香蒿茎干连同墨绿色的叶子,包裹在鱼身外面,然后用食盐腌制数日,再放到初夏的阳光下晾干,有如家庭制作卤咸鱼一般。因鱼的大小不同,吃法有异。小一点的鱼,可以除却香蒿茎叶,煎至焦黄,再煮熟;大一点的鱼,可以切成块状烹调。一般来讲,鱼肚中的香蒿焯水同鱼一道烹制比较好。不管是采取何种烹饪方式,这种香蒿鱼,味道特别,除了清香以外,还有一种臭鳜鱼的香味,这可能与初夏的气温有关。

有一次,我到尚爷家玩耍,正值他用燃烧的竹炭火

烤香蒿鱼,

那种香气令我的每个毛孔都充满欲望。等待几分钟后,尚爷用竹签剥离了一大块鱼肉赐予我,上面还蘸有焦黄的香蒿叶,稍许擦拭,我便狼吞虎咽。只觉得味道好,却不知道慢慢品尝,因此少了许多回味。

记忆中,我的祖母也做过香蒿鱼,因家里穷,买不起鱼,就用河沟里的小鱼腌制,佐以香蒿。可想而知,这味道当然不及尚爷烹制的好。40多年过去了,我再也没有吃过香蒿鱼。尚爷和祖母都早已离开了人世,烹制香蒿鱼成了麒麟般的绝技。我时常在梦中闻到那种特别勾人心魄的味道。

到了夏天,每家每户又想起了香蒿。大捆大捆地割回家,晒干。每到夜晚,稻床上便弥漫着被燃烧的香蒿的清香。青烟缭绕,香气迷人,而蚊蚋闻之却步。

还有一些人家,将晾干的香蒿留到腊月,摊盖在腊肉上,既遮挡了灰尘,又让腊肉生出香蒿特有的气息。食后,令人回味无穷。

农历四月,香蒿的茎干一下子窜到半人高,亭亭玉立,不生旁枝。

墨绿色的叶子围绕着主干,蒸蒸日上。顶端的嫩芽叶仍然可食,只是一般人不为之。

麒麟般的尚爷却能用

老而未老的香蒿,做一道特色的鱼味。

他用柴刀割断两尺多高的香蒿茎,

采下顶端的嫩叶,另存;

剩余的

茎干剥成三截,大约八寸,后将它们洗净沥干。尚爷非常熟练地将香蒿嫩叶填进鱼肚里,将香蒿茎干连同墨绿色的叶子,包裹在鱼身外面,然后用食盐腌制数日,再放到初夏的阳光下晾干,有如家庭制作卤咸鱼一般。因鱼的大小不同,吃法有异。小一点的鱼,可以除却香蒿茎叶,煎至焦黄,再煮熟;大一点的鱼,可以切成块状烹调。一般来讲,鱼肚中的香蒿焯水同鱼一道烹制比较好。不管是采取何种烹饪方式,这种香蒿鱼,味道特别,除了清香以外,还有一种臭鳜鱼的香味,这可能与初夏的气温有关。

有一次,我到尚爷家玩耍,正值他用燃烧的竹炭火

烤香蒿鱼,

那种香气令我的每个毛孔都充满欲望。等待几分钟后,尚爷用竹签剥离了一大块鱼肉赐予我,上面还蘸有焦黄的香蒿叶,稍许擦拭,我便狼吞虎咽。只觉得味道好,却不知道慢慢品尝,因此少了许多回味。

记忆中,我的祖母也做过香蒿鱼,因家里穷,买不起鱼,就用河沟里的小鱼腌制,佐以香蒿。可想而知,这味道当然不及尚爷烹制的好。40多年过去了,我再也没有吃过香蒿鱼。尚爷和祖母都早已离开了人世,烹制香蒿鱼成了麒麟般的绝技。我时常在梦中闻到那种特别勾人心魄的味道。

到了夏天,每家每户又想起了香蒿。大捆大捆地割回家,晒干。每到夜晚,稻床上便弥漫着被燃烧的香蒿的清香。青烟缭绕,香气迷人,而蚊蚋闻之却步。

还有一些人家,将晾干的香蒿留到腊月,摊盖在腊肉上,既遮挡了灰尘,又让腊肉生出香蒿特有的气息。食后,令人回味无穷。

农历四月,香蒿的茎干一下子窜到半人高,亭亭玉立,不生旁枝。

墨绿色的叶子围绕着主干,蒸蒸日上。顶端的嫩芽叶仍然可食,只是一般人不为之。

麒麟般的尚爷却能用

老而未老的香蒿,做一道特色的鱼味。

他用柴刀割断两尺多高的香蒿茎,

采下顶端的嫩叶,另存;

剩余的

茎干剥成三截,大约八寸,后将它们洗净沥干。尚爷非常熟练地将香蒿嫩叶填进鱼肚里,将香蒿茎干连同墨绿色的叶子,包裹在鱼身外面,然后用食盐腌制数日,再放到初夏的阳光下晾干,有如家庭制作卤咸鱼一般。因鱼的大小不同,吃法有异。小一点的鱼,可以除却香蒿茎叶,煎至焦黄,再煮熟;大一点的鱼,可以切成块状烹调。一般来讲,鱼肚中的香蒿焯水同鱼一道烹制比较好。不管是采取何种烹饪方式,这种香蒿鱼,味道特别,除了清香以外,还有一种臭鳜鱼的香味,这可能与初夏的气温有关。

有一次,我到尚爷家玩耍,正值他用燃烧的竹炭火

烤香蒿鱼,

那种香气令我的每个毛孔都充满欲望。等待几分钟后,尚爷用竹签剥离了一大块鱼肉赐予我,上面还蘸有焦黄的香蒿叶,稍许擦拭,我便狼吞虎咽。只觉得味道好,却不知道慢慢品尝,因此少了许多回味。

记忆中,我的祖母也做过香蒿鱼,因家里穷,买不起鱼,就用河沟里的小鱼腌制,佐以香蒿。可想而知,这味道当然不及尚爷烹制的好。40多年过去了,我再也没有吃过香蒿鱼。尚爷和祖母都早已离开了人世,烹制香蒿鱼成了麒麟般的绝技。我时常在梦中闻到那种特别勾人心魄的味道。

到了夏天,每家每户又想起了香蒿。大捆大捆地割回家,晒干。每到夜晚,稻床上便弥漫着被燃烧的香蒿的清香。青烟缭绕,香气迷人,而蚊蚋闻之却步。

还有一些人家,将晾干的香蒿留到腊月,摊盖在腊肉上,既遮挡了灰尘,又让腊肉生出香蒿特有的气息。食后,令人回味无穷。

农历四月,香蒿的茎干一下子窜到半人高,亭亭玉立,不生旁枝。

墨绿色的叶子围绕着主干,蒸蒸日上。顶端的嫩芽叶仍然可食,只是一般人不为之。

麒麟般的尚爷却能用

老而未老的香蒿,做一道特色的鱼味。

他用柴刀割断两尺多高的香蒿茎,

采下顶端的嫩叶,另存;

剩余的

茎干剥成三截,大约八寸,后将它们洗净沥干。尚爷非常熟练地将香蒿嫩叶填进鱼肚里,将香蒿茎干连同墨绿色的叶子,包裹在鱼身外面,然后用食盐腌制数日,再放到初夏的阳光下晾干,有如家庭制作卤咸鱼一般。因鱼的大小不同,吃法有异。小一点的鱼,可以除却香蒿茎叶,煎至焦黄,再煮熟;大一点的鱼,可以切成块状烹调。一般来讲,鱼肚中的香蒿焯水同鱼一道烹制比较好。不管是采取何种烹饪方式,这种香蒿鱼,味道特别,除了清香以外,还有一种臭鳜鱼的香味,这可能与初夏的气温有关。

有一次,我到尚爷家玩耍,正值他用燃烧的竹炭火

烤香蒿鱼,

那种香气令我的每个毛孔都充满欲望。等待几分钟后,尚爷用竹签剥离了一大块鱼肉赐予我,上面还蘸有焦黄的香蒿叶,稍许擦拭,我便狼吞虎咽。只觉得味道好,却不知道慢慢品尝,因此少了许多回味。

记忆中,我的祖母也做过香蒿鱼,因家里穷,买不起鱼,就用河沟里的小鱼腌制,佐以香蒿。可想而知,这味道当然不及尚爷烹制的好。40多年过去了,我再也没有吃过香蒿鱼。尚爷和祖母都早已离开了人世,烹制香蒿鱼成了麒麟般的绝技。我时常在梦中闻到那种特别勾人心魄的味道。

到了夏天,每家每户又想起了香蒿。大捆大捆地割回家,晒干。每到夜晚,稻床上便弥漫着被燃烧的香蒿的清香。青烟缭绕,香气迷人,而蚊蚋闻之却步。

还有一些人家,将晾干的香蒿留到腊月,摊盖在腊肉上,既遮挡了灰尘,又让腊肉生出香蒿特有的气息。食后,令人回味无穷。

农历四月,香蒿的茎干一下子窜到半人高,亭亭玉立,不生旁枝。

墨绿色的叶子围绕着主干,蒸蒸日上。顶端的嫩芽叶仍然可食,只是一般人不为之。

麒麟般的尚爷却能用</

# 市审计局召开教育实践活动中情况分析研判会

第二批教育实践活动启动以来，市审计局按照市委的统一部署要求，始终以严的标准、严的要求、严的措施推进活动，在市委第二十五督导组的精心指导下，活动中领导率先带头，组织工作有力，坚持边学边查边改，活动取得了初步成效。

5月14日，市审计局召开党的群众路线教育实践活动进展情况分析研判会，研究分析市审计局领导班子教育实践活动第一环节工作推进情况，对班子及班子成员“四风”方面存在的突出问题再次进行分析，进一步找准存在的问题和不足，推动教育实践活动

的深入开展。

市审计局要求，要认真搞好“回头看”工作，切实做好回顾总结，使“回头看”成为认识再提高、措施再完善、工作再推进的过程，巩固和扩大教育实践活动成果；要深入查找突出问题，坚持开门搞活动，深入基层、深入群众、深入一线听取意见，做到找实、找全、找到位，为下一步对“四风”问题进行大排查、大检修、大扫除奠定基础；要扎实抓好边查边改、坚持问题导向，聚焦查找到的“四风”问题；要按照“四必谈”的要求提前完成交心谈心工作，认真撰写对照检查材料，提

前做好民主生活会的各项准备工作；要把开展活动与抓改革、保稳定、促发展有机结合起来，以改进作风的新成效汇聚全面深化改革的正能量，坚持教育实践活动与各项工作“两手抓、两促进”，全力推进教育实践活动取得实实在在的效果。

会上，传达学习了全市党的群众路线教育实践活动进展情况分析研判会精神，通报了市审计局教育实践活动第一环节工作推进情况。市委第二十五督导组对市审计局教育实践活动进行了分析研判，并对做好下一阶段工作提出了明确的要求。

杜清芳

## 福文社区聚焦“四风”认真查摆问题

近日，福文社区党总支聚焦党的“四风”存在的问题，突出重点、狠抓落实，强化警示教育和问题查摆，进一步提高党的群众路线教育实践活动的针对性和实效性。

工作中，福文社区组织社区党员干部再次认真学习了习近平总书记在兰考调研时的重要讲话精神，以焦裕禄、牛玉儒、杨善洲等先进典型为镜子，结合州纪委通报的典型案例和云龙“3·20”事件及“千群连心”活动经验，认真对照检查，查找不足。

同时，要求辖区各基层党组织结合自身特点，聚焦“四风”，认认真真查摆问题，党员个人也要进行深入剖析；各支部要探索基层党组织抓教育实践活动的好做法，确保活动既扎实有序推

戴月雄

### 党的群众路线教育实践活动在大理

## 简明新闻

### 市供销社切实做好春耕生产服务

在党的群众路线教育实践活动中，市供销社充分发挥联系农民群众的优势，切实做好春耕生产农资商品供应服务工作。

在深入调查分析春耕农资商品市场供需情况的基础上，市供销社积极做好春耕备耕化肥、有机肥、生物菌肥、农药、农膜等农资的储备工作，储备尿素10250吨、复合肥12500吨、有机肥和生物菌肥1225吨、农药220吨、农膜6吨，数量充足。同时，全面落实产品质量承诺制，对全市86个农资农家店开展质量大检查，确保农民买到货真价实、物美价廉的“放心肥”、“放心药”。在此基础上，注重发挥旺隆农资公司的主导作用，组织相关人员开展科学和技术指导服务，送科技进乡村、进田间。依托全市农资配送中心和乡(镇)、村两级农资连锁网络等平台，采取电话预约、增加经营服务人员、延长营业时间、拆整卖零等便民措施，把农资商品送进千家万户，全面保障春耕备耕工作。

罗施军

### 兴国社区开展网络安全知识讲座

随着互联网的飞速发展，网络已普及到千家万户。为提高社区广大居民群众的网络安全意识，防范和打击网络违法犯罪活动，5月14日，兴国社区与大理州公安局网安支队、大理市网安大队联合开展网络安全知识讲座。兴国社区党支部书记、党员、居民小组长及居民等100多人参加讲座。

市网安大队的民警结合社区居民的实际，以网络购物、网络理财、网络交友、冒充工作人员类诈骗、中奖类诈骗等方面入手，围绕什么是网络诈骗、诈骗的主要对象、骗子利用的心理状态、常用作案工具、网络诈骗分类、典型手法以及如何防范等方面做了详细的讲解。

讲座不仅有系统全面的理论知识，还列举了日常生活中发生的一些真实案例，特别是大理市近期破获的一些诈骗案，对居民今后如何预防诈骗起到了很好的警示作用。

赵晓梅

为进一步激发社区群众保护洱海的自觉性、主动性和积极性，动员和凝聚更多的社会力量参与到“保护洱海”志愿服务活动中来，以实际行动推动洱海保护取得新突破。5月14日，下关镇宁和社区组织20余名党团员志愿者及居民志愿者到洱海湿地公园开展“关爱山川河流，保护洱海”志愿服务活动。

杨婧璇 马艳照 摄



## 践行群众路线需要弘扬三种精神

○李云春

群众路线是党的根本工作路线，是永葆党的凝聚力和战斗力的传家宝。依笔者之见，践行群众路线特别需要弘扬三种精神。

一是求真务实精神。要不要求真务实，是不是求真务实，根本上是与每个党员干部的价值取向和目的动机联系在一起的。共产党只有坚持立党为公，才能做到执政为民。同样，每一个党员干部只有时时事事以最广大人民的根本利益为重，一事当前，首先想的是人民利益、党的事业，而不是个人的利益，才能够讲真话、办实事。反之，就不可避免地会察言观色、投机取巧，搞种种不正当的事情，背离求真务实的根本要求。党员干部只有大力弘扬求真务实精神，大兴求真务实之风，才能实现好、维护好、发展好最广大人民的

根本利益，真正走好群众路线。

二是艰苦奋斗精神。共产党的命运向来是和奋斗联系在一起的，我们党在革命、建设、改革各个历史时期都遇到了种种艰难险阻，我们的事业成功都是经过艰辛探索、艰苦奋斗取得的。说到底，艰苦奋斗精神是一种吃苦精神，一种勤俭节约精神。任何时候，艰苦奋斗精神都不能丢，也丢不得。一旦丢了，就会不思进取，贪图安逸，不愿意再去出力流汗、攻坚克难；就会大手大脚、铺张浪费，不知道节约能源资源、珍惜劳动成果，就会忘记

“为了谁、依靠谁、我是谁”，导致形式主义、官僚主义、奢靡之风滋生蔓延，就有脱离群众的危险。

三是奉献精神。奉献与索取是事物矛盾的两个方面，二者是辩证统一的关系。奉献是个人对社会的付出，索取则含在社会对个人的回报之中。奉献大于索取，人类社会才能延续下去。在我看来，共产党人的人生应该是奉献的人生，是全心全意为人民服务的人生，也是为社会主义事业奋斗的人生。对于党员干部来说，讲奉献不应是一种姿态，而应该成为一种自觉行动，要坚持权为民所用、情为民所系、利为民所谋，真正把群众赞成不赞成、满意不满意，答应不答应作为想问题、办事情、作决策的根本出发点，以赢得群众的信赖和拥护，把各项工作和事业不断推向前进。



## 市人社局开展非法使用童工专项检查

## 群策群力创建园林城市

近日，由市人力资源和社会保障局牵头，教育、公安、工商、工会等部门协调配合，对我市进行为期一个月的非法使用童工专项检查行动。

专项检查主要对象包括大理市辖区内所有用工单位，重点是餐饮服务业(包括宾馆、饭店、烧烤城、洗脚城、美容美发店、洗车场等)，小砖瓦窑、小石灰窑，以及城乡结合部和城中村的小企业、小作坊等劳动密集型用人单位。在检查活动中，重点针对用人单位有无合法的营业执照、有无非法使用童工或智障人员的情况、有无办理劳动用工登记手续和“五险”参保手续的情况、有无参加劳动执法年审的情况、有无非法拘禁或强迫劳动者劳动的情况等进行集中检查。

通过开展此次专项检查，增强了各类用人单位特别是个体、私营企业合法经营、依法用工的意识，营造保护未成年人合法权益的良好用工环境，切实保护未成年人身心健康，维护未成年人合法权益，严厉打击非法使用童工的违法犯罪行为。

陈跃峰 杨华

## 周城栽秧会：民族文化元素的华美释放

5月14日，一年一度的周城栽秧会隆重举行，树秧旗、奏洞经、绕三灵、对调子，那些传承久远的民族文化元素在田间地头华美释放，展现了最地道、最完美的白族农耕文化。

栽秧会是白族民间为祈祷五谷丰登、农业丰收而举行的一种祭祀活动，也是把紧张的劳动融入欢快的歌声中，比赛劳动技能、展示艳丽服饰的一项民俗活动。在大理，周城的栽秧会无论是祭祀活动，或者是劳动竞赛场面，或者是民族服饰展示，都十分壮观。栽秧会由祭祀祈祷、栽秧竞赛、结束时吃洗脚豆、吃栽秧饭等几部份组成。

一大早，伴随着阵阵锣鼓唢呐的响亮声，周城村村民身着节日盛装，聚集在一户请人栽秧的农家小院进行祭祀和授秧官令旗等活动。客堂中央的一张“八仙桌”上，摆放了猪头、公鸡、干那、糖果等祭祀物品，燃起了香烛。随着主持祭祀人员的程序和节奏，院内锣鼓声起，唢呐声鸣，一场简单的祭祀结束后，男人们便抬着四杆高高的旗子，妇女们挑着秧担，赶早栽秧，同时，田间传来的白族小调让紧张的劳动充满了节日气氛。在整场活动中，最显眼的是一支耄耋高龄的老汉和一队口音纯正的老婆婆，沿着全村主干道来到田间。

王顺、对调子，田间地头充满了歌声和相互嬉戏的笑声。

周城栽秧会是白族的一个盛大的日子，也是纪念的日子，它描述出来自白族栽秧的美好意义，寄托着群众五谷丰登的美好心愿，祈求一年的风调雨顺。在整個栽秧的过程中，奏洞经、绕三灵、跳霸王鞭。

记者 郭鹏昌 摄影报道



## 奉献从不言苦 诠释天使爱心

——记“云南省五一劳动奖章”、“云南省五一巾帼标兵”、“云南省优秀护士”获得者赵子丽



这里没有鲜花，没有掌声，有的只是素洁的病房和患者一声声痛苦的呻吟。

但是，一个瘦小的身影每天在ICU病房忙碌，没有因工作的枯燥乏味而失去了热情，也从未因日复一日的繁忙劳作而表现出不耐烦，她每天都以一名白衣天使的光辉形象出现在患者面前。她，就是大理市第一人民医院重症加强治疗病房(ICU)的护士长，2014年5月被云南省总工会授予“云南省五一劳动奖章”、“云南省五一巾帼标兵”、“云南省优秀护士”荣誉称号的主管护师——赵子丽，也是大理州卫生系统唯一一名受到此次省级表彰的先进个人。

现自己的人生价值。

从事护理工作二十七年来，她以南丁格尔为榜样，爱岗敬业，任劳任怨，尽职尽责，总是把患者放在首位，从不言苦，一直奋战在临床一线护理岗位，先后在内科、外科、急诊科、儿科、ICU等科室工作。为了适应医学科学的发展，在工作之余，她不断努力学习充实自己，通过自学考试取得了本科学文凭。2010年她到北京朝阳医院ICU进修回院后，进一步修定完善了本院的ICU各项工作制度、岗位职责和护理常规，并取得ICU专科护士证书，使医院ICU的护理工作得到了进一步的规范和提高。工作之余，她勇于探索和创新，在2010年和2012年度大理州、市总工会举办的“职工技术创新大赛医疗护理专业组”比赛中，曾两次荣获“技术状元”称号，并多次被市人民政府表彰为“优秀文明护士”、“优秀护士”、“技术能手”等荣誉称号，在自己平凡的工作岗位上谱写出了一曲曲不平凡的青春乐章。

作为一名基层管理者，她以精益求精的专业技术，忘我工作的敬业精神，刻苦努力的坚强意志和敏锐超前的管理意识在专

业管理、护理管理、临床护理科研等方面取得了突出的成绩：对外科手术后严重并发症的处理、多脏器功能障碍综合症、复苏、严重复合创伤、各类休克、重症感染、机械通气、营养支持护理等方面积累了许许多多宝贵的经验。成功抢救无数危重病人的生命。同时，她还在科室积极开展了一项周静脉穿刺深静脉留置术(PICC)、超声引导下PICC置管术等，对急性颅脑损伤的病人，配合医生开展了亚低温治疗，大大减少了并发症的发生；针对危重病人，开展了中心静脉压及创血压监测技术，进一步提高了危重患者救治的成功率，并将开展的各项新技术在全院迅速推广应用。在她的带领下，ICU护理组在原有的基础上不断进取，在绿色通道上创造了一个又一个的生命奇迹。为做好优质护理服务，努力为患者营造一个整洁、舒适、安静、温馨的治疗环境，她力求做到人性化的护理，根据ICU患者的特殊性及个体差异，在进行健康知识宣教及沟通时，她采取了多种沟通方式，把护理安全、健康知识及心理护理贯穿于患者住院的全过程，为了与清醒而不能言语的患者进行更好的交流，她采用写字板及看图说话的方式来了解病人的想法及需求，妥善解决了护患沟通障碍问题，用人性化的护理服务赢得了患者及家属的一致好评。

岁月憔悴了红颜，也见证了她的成长。

奉献从不言苦，在这二十七年里，她赢得了荣誉，获得了患者和同事的充分肯定。她明白，这些荣誉既是对她工作的肯定，也是对她的更大鞭策。但成绩属于过去，未来的路任重道远，作为护士长，她知道她还需要做得更多。她说：从自己投身医护事业的那一天起，就坚定了自己的信念，护士职业虽然很平凡很辛苦，但这种奉献使自己的人生更加美丽和开心！因为这种平凡与辛苦铸就了生命的希望！如果把医生比做“鲜花”，那么为了病人的康复，她甘做一片“绿叶”，用自己的绵薄之力让更多的患者看到阳光，感受到希望，为白衣天使的翅膀添上一份光芒。

杨咏梅



作为一名基层管理者，她以精益求精的专业技术，忘我工作的敬业精神，刻苦努力的坚强意志和敏锐超前的管理意识在专

5月上旬，由泰国孔敬大学、云南师范大学主办的第三届云南省“孔敬大学杯”演讲大赛系列比赛在云南师范大学呈贡校区举行。大理学院参赛选手在此次比赛中荣获了“泰语演讲大赛”专业组冠军、“泰语歌咏比赛”亚军、“泰语及泰国知识竞赛”季军三项大奖。

第三届云南省“孔敬大学杯”演讲大赛系列比赛，包括“泰语演讲大赛”、“泰语歌咏比赛”、“泰语及泰国知识竞赛”及“泰语书法比赛”，比赛期间全省20多所高校组队参赛。比赛现场，大理学院参赛同学沉着冷静，在5月8日举行的泰语及泰国知识竞赛中，王晓松和郑丹同学在专业组近30人的角逐中脱颖而出，获得了季军。蒋燕同学在泰语歌咏比赛中以扎实的唱功，独具特色的舞台表现形式取得了亚军的好成绩。在5月9日举行的泰语演讲大赛中，郑丹同学在第一轮定题演讲中通过稳定自信的表现，以优异成績胜出，并在接下来竞争更加激烈的即兴演讲环节，以压倒性优势勇夺冠军。

据悉，大理学院在近年的教育教学中，以人为本，求真务实，尽可能为人才提供有利机会，为社会输送合格人才，办人民满意的学校，得到了广大学生及学生家长的认可。

记者 彭黎明